

PARTY - SERVICE

BAUERN - KATE



Events

Veranstaltungen

Catering



Freunde sind die seltenen Menschen, die sich nach unserem Wohlbefinden erkundigen und dann auch noch die Antwort abwarten



Sehr verehrter Gastgeber

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Katalog **viel Freude** bringt. Lassen Sie sich einfach in Ihren Lieblingssessel fallen und **entspannen** Sie sich. Treffen Sie Ihre Auswahl **ohne Zeitdruck**.

Zu **jedem Anlass** bringen wir Ihnen **anspruchsvoll** gestaltete Arrangements ins Haus, damit Sie **ausgeruht** sind und unbeschwert **mitfeiern** können.

Wir glauben, das **Besondere** an unseren **Büffets** ist, daß jedes **einzel**n angefertigt wird. Keine zwei sind genau gleich. **Künstlerische Gestaltung** kann nicht vom Fließband kommen.

Alles wird **individuell für Sie** arrangiert.

Spezielle Büffets, auch aus **anderen Ländern**, unterbreiten wir Ihnen gern in einem **gesonderten Angebot**.

Ob Sie 10 oder 2000 Gäste erwarten

- **Wir bieten Ihnen 30 Jahre Party-Service-Erfahrung**
- **Wenn Sie es wünschen, einen Komplett-Service**
(Geschirr, Personal, Künstler, Möbel, Zelte, Dekoration, Locations, Technik)
Dafür erstellen wir Ihnen ein detailliertes Angebot
- **Wir liefern auch sonabends, sonntags und an allen Feiertagen**
- **Ohne Preiszuschläge**
- **Frei Haus innerhalb Berlins**
- **Auch kurzfristig**
- **Bei warmen Speisen stellen wir (ohne Aufpreis) Warmhaltegeräte**
- **Leergut (auch ungereinigt) holen wir kostenlos wieder ab**

Alle Katalogpreise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.
Bei reinen Speisenlieferungen +7%, bei zusätzlichen
Dienstleistungen +19% auf die gesamte Leistung.



345 41 90

Fax 345 33 98

Bauern-Kate

Diplom-Kaufmann, Ingenieur (grad.)

Peter Diewald

Quedlinburger Straße 15
10589 Berlin

Bitte besuchen Sie uns auch im Internet

www.bauern-kate.de

E-mail : bauern-kate@t-online.de

Wir bitten um Ihre Aufmerksamkeit

Angebot

Bitte studieren Sie unser Angebot in aller Ruhe und wählen Sie dann aus.

Anschrift

Ihre Bestellung wird erleichtert durch die genaue Anschrift. Sie sollte enthalten: Name, Straße, Bezirk, Hausnummer, Stockwerk und Telefon-Nr. Vergessen Sie auch nicht Liefertermin und -zeit.

Anzahl Ihrer Gäste

Wir sind daran interessiert, daß Ihre mengenmäßige Büffet-Planung so genau wie möglich ist. Hier sind viele Daten zu berücksichtigen, wie z.B. Struktur der Gäste, Anlaß, Zeitpunkt und Dauer der Feier.

Bitte sprechen Sie uns an.

Aufträge

Wir nehmen alle Aufträge sehr ernst, auch die kleinen.

Beratung

Wenn es erforderlich ist, kommen wir kostenlos zu Ihnen und besprechen ausführlich Ihre Pläne. Dies ist besonders empfehlenswert, wenn ein Komplett-Service erforderlich ist. Je früher wir die Details kennen, um so genauer können wir für Sie planen.

Bestellung

Telefonisch Montag bis Freitag 9.00 – 16.00 Uhr per Fax. Per E-mail oder persönlich in der Bauern-Kate. (Terminabsprache erforderlich)

Kritik

Für sachliche Kritik sind wir Ihnen ausgesprochen dankbar. Nur so können wir unsere Leistungen im Detail ständig verbessern.

Leistungen

Alle in diesem Katalog angebotenen Leistungen sind freibleibend.

Müllentsorgung

können wir nicht vornehmen.

Notfälle

Wenn Sie einmal ganz kurzfristig etwas brauchen; meistens können wir Ihre Wünsche noch erfüllen. Bitte rufen Sie uns an.

Preise

Speisenlieferungen unterliegen der ermäßigten USt. von (zur Zeit) **7%**. Alle **anderen Leistungen** dem allgemeinen Steuersatz von (zur Zeit) **19%**. Wenn Sie **neben** der Speisenlieferung **zusätzliche Dienstleistungen**, wie Leihgeschirr, Leihmöbel, Personal, etc., in Anspruch nehmen, sind wir gesetzlich verpflichtet, **auch auf die Speisen** die allgemeine USt. (**19%**) zu erheben. Preisänderungen sind nur für den Fall einer außergewöhnlichen Erhöhung unserer Einstandspreise vorbehalten.

Qualität

Wir verwenden nur ausgewählte und erlesene Spezialitäten. Sollte einmal ein Artikel nicht zu beschaffen sein, bitten wir um Verständnis, wenn wir wertgleiche Ware liefern.

Rücknahme von Leergut

Leergut (**auch ungereinigt**) holen wir **kostenlos** zum vereinbarten Termin wieder ab. Bitte entfernen Sie nur alle Speisereste.

Sonderwünsche

Nennen Sie uns Ihre konkreten Sonderwünsche und wir nennen Ihnen den Preis – natürlich vorher.

Zahlung

Bitte zahlen Sie bei Lieferung.

Ausgabe September 2017

**Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet
Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.**

Ihr Wegweiser

	Seite
Ein appetitliches Entrée	6
Kleine Leckerbissen	7
Büffets für eine kleine Gästezahl	8
Brunch-Büffet	9
Stehempfang (<i>Fingerfood</i>)	10
Stehempfang (<i>Fingerfood / vegetarisch</i>)	10
Festliches Stehbankett	11
Rustikales Büffet " <i>Zille</i> "	12
Rustikales Büffet " <i>Alter Fritz</i> "	13
Rustikales Büffet " <i>Bauern-Kate</i> "	14
Bayerisches Büffet " <i>Leopold</i> "	15
Büffet " <i>Bellevue</i> "	16
Büffet " <i>Sanssouci</i> "	17
Italienisches Büfett " <i>Toscana</i> "	18
Sommerbüffet " <i>Gabriela</i> "	19
Vegetarisches Büffet " <i>Luise</i> "	20
Karibisches Büfett " <i>Martinique</i> "	21
Herbstbüffet " <i>Marie-Antoinette</i> "	22
Winterbüffet " <i>Amadeus</i> "	23
Festliches Büffet	24
Hochzeitsbüffet	25
Captain's Dinner	26
Grill-Gedeck	27
Suppenspezialitäten	28
Aus dem Backofen	29
3-Gänge-Menüs	30 - 31
4-Gänge-Menüs	32
Salate-Marinaden-Meeresfrüchte	33
Repräsentative kalte Platten	34 - 35
Dessert-Variationen	36 - 37
Brot-Brötchen-Butter	38
Gepflegte Getränke	39
Geschirr-Tischdecken-Dekoration-Personal	40
Leihmöbel-Zelte-Technik	41



Ein appetitliches Entrée

(ab 12 Stück)

pro Stück EUR

Exquisite Canapés

Edel garnierte Roggenbaguette-Schnitten

Wildpastete "Försterin", in der Teigkruste	2,10
Tomatenfilets mit frischer Kresse	1,80
Geräucherte Putenbrust	1,80
Pariser Lachsschinken	1,80
Roastbeef "englisch"	2,10
Serranoschinken	2,10
Ei + Kaviar	1,80
Internationale Käsevariationen	1,80
Milder Räucherlachs	2,10
Thunfisch	2,10



Halbe, belegte Baguette-Brötchen

Für alle nur denkbaren Anlässe im Büro, im Geschäft oder zu Hause. Wenn Sie Ihre Gäste unkompliziert und **deftig** beköstigen möchten. Geschmackvoll garniert und **reichhaltig belegt**.

Holsteiner Katenrauchschinken	1,80
Schweinekrustenbraten	1,80
Saftiger Kochschinken	1,80
Milder Kasselerrücken	1,80
Berliner Hackepeter	1,80
Ungarische Salami	1,80
Ei und Schnittlauch	1,80
Rustikale Käseauswahl (Mehrkornbrötchen)	1,80
Milder Räucherlachs	2,30
Forellenfilet	2,30
"Zebraschnittchen" Pumpernickel mit geschichtetem Edamer	1,70

Ganze Mini-Ciabattabrötchen

Ruccola, Tomate, Grana Padano	2,10
Italienischer Coppa	2,10
Parmaschinken	2,10

Sandwiches 2-lagig

Räucherlachs , Salat , Tomate , Gurke	2,10
Serranoschinken , Salat , Tomate , Gurke	2,10
Ruccola , Tomate , Mozzarella , Pesto	2,10

Halbe Wraps

Salat , Räucherlachs , Frischkäse	2,30
Salat , Asia-Hähnchen , Curry-Creme , Früchte	2,30
Salat , Bohnenmus , Mais , Paprika	2,30

Ganze Baguette-Brötchen mit Prager Saftschinken	2,50
--	------

Mini-Bagels

Truthahnbrust	2,50
Katenschinken	2,50
Walnußkäse	2,50

Kleine Leckerbissen

(ab 12 Stück)

	pro Stück	EUR
Cocktails in der Champagnerschale		
Geflügelcocktail "Florida"		3,00
Schinkencocktail "Gärtnerin"		3,00
Thunfischcocktail "Romana"		3,50
Lachscocktail "Oslo"		3,50
Krabbencocktail "Bangkok"		3,50
Shrimpscocktail "Miami"		3,50
Meerescocktail "Royal"		3,50
Gebackene Großgarnelen		
Im Kokosmantel		2,30
Medaillons vom Schweinefilet		
Mit frischen Früchten		2,30
Medaillons vom Rinderfilet		
Mit Feigen		3,50
Gefüllte Kochschinkenrollen		
Spargelspitzen		2,30
Sellerie-Apfel-Salat		2,30
Gefüllte Roastbeefröllchen		
Mit Sauce-Remoulade		2,10
Knusprige Chicken-Drums		
		2,30
"Honigmelonen-Schiffchen"		
Mit Original-Parmaschinken		3,30
Garnierte Eier "Prinzess"		
Mit Sardellenfilets auf Artischockenböden		2,30
Gefüllte Räucherlachsrollchen		
Mit Sahnemeerrettich		2,10
Chinesische Frühlingsröllchen		
Gefüllt mit exotischem Gemüse		1,50
Gespießte Cocktailtomaten		
Mit Mozzarella		2,00
Hähnchen-Nuggets "Mexiko"		
		1,50
Petits Crolines		
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs, Käse, Curry-Huhn		1,60
Sushi-Selektion "Kyoto" mit Wasabi-Sauce		
(Einheit 36 Stück)		2,90



Kalte Büffets

Für eine kleine Gästezahl

Büffet 1

(ab 10 Personen)

Party-Bouletten mit Delikatess-Senf
Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen
Rustikales Käsebrett
Kartoffelsalat mit Joghurt
Gemüsesalat
"Butter-Traube"
Brotkorb
Mandel-Caramel-Pudding

pro Person EUR 15,00

Büffet 2

(ab 10 Personen)

Exklusive Bratenauswahl
Pariser Lachsschinken
Internationale Käsevariationen
Geflügelsalat
Eiersalat
"Butter-Traube"
Brotkorb
Mousse au Chocolat

pro Person EUR 16,00

Büffet 3

(ab 10 Personen)

Canapés

Räucherlachs
Putensalami
Tortenbrie

Petits Crolines

Frühlingsröllchen

Gemüsesticks mit Dipp

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Piccolo-Pfannkuchen

pro Person EUR 15,00

Büffet 4

(ab 10 Personen)

Antipasti

(Auberginen, Zucchini, Artischockenherzen)

Großgarnelen im Kokosmantel
Piccata Milanese

Luftgetrocknete Spezialitäten
(Coppa, Mailänder Salami, Parmaschinken auf Melone)

Italienische Käseauswahl

Hähnchenbrust "Florenz"
Thunfischsalat "Capri"
"Butter-Traube"
Brotkorb

Weincreme "Zabaglione"

pro Person EUR 17,00

Büffet 5

(ab 20 Personen)

Brüsseler Poularde "Tropical" mit Früchten und Sauce Cumberland
Wildpastete "Försterin" in der Teigkruste
Exklusive Bratenauswahl
Französische Käsevariationen als Korbarrangement
Broccoli-Schinkensalat
Waldorfsalat
Schweizer Käsesalat
"Butter-Traube"
Brotkorb
Tropischer Obstsalat mit Kirschwasser
Campari-Creme mit Baby-Äpfeln

pro Person EUR 17,00

Brunch

(ab 20 Personen)

Warm

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen
Sesambrötchen

Nudel-Broccoli-Gratin
Rührei mit Schinkenstreifen und Schnittlauch
Nürnberger Rostbratwürstchen

Kalt

Gefüllte Orangenkörbchen mit Geflügelcocktail "Florida"
Schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich



Vom dekorativen Holzbrett

Schweizer Appenzeller – Bresso-Frischkäse – Tiroler Bergkäse - Babybel
Dänischer Butterkäse – Walnußkäse - Französischer Tortenbrie

Ungarische Salami – Pistazienmortadella – Paprikaputenbrust
Katenschinken – Serranoschinken – Kochschinken



Mozzarella mit Cocktailtomaten
Waldorfsalat mit Walnüssen
Reissalat mit Krabben



Vollkornmüsli – Corn Flakes – Frischmilch
Sahnequark mit Waldheidelbeeren



"Butter-Traube" – Variationen von feinen Konfitüren – Gebirgsblütenhonig

Croissants – Partybrötchen – Käsestangen – Laugenbrezeln
Müslitangen – Mehrkornbrot – Baguettebrot



Marinierter Früchtecocktail
Schoko-Muffins

pro Person 17,00 €

Stehempfang (Fingerfood)

(7 Teile pro Person)

(ab 20 Personen)



Exquisite Canapés

Internationale Käsespezialitäten
Norwegischer Räucherlachs
Ardenner Schinken
Ei und Kaviar
Putenbrust



Garnierte Eier "Prinzess" mit Sardellenfilets auf Artischockenböden
"Zebraschnittchen" (Pumpernickel mit Schichtkäse)
Kochschinkenröllchen mit zarten Spargelspitzen
Serranoschinken auf "Honigmelonen-Schiffchen"
Gefüllte Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich
Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten
Käse-Fours mit Bresso-Frischkäse
Petits Crolines

Piccolo-Pfannkuchen

pro Person 15,⁰⁰ €

Stehempfang Vegetarisch (Fingerfood)

(7 Teile pro Person)

(ab 20 Personen)

Exquisite Canapés

Tomatenfilets mit frischer Kresse
Französische Käseauswahl
Mozzarella mit Rucola
Ei, Oliven und Minze
Artischockenherzen



Garnierte Eier "Prinzess" mit Sardellenfilets auf Artischockenböden
Gefüllte Champignonköpfe mit Spinat und Ziegenkäse
Chinesische Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung
Kleine Pellkartoffeln mit Kräuterschaum
Gemügesticks mit Avocado-Creme
Frische Feigen mit Gorgonzola

Tropische Obstspieße

pro Person 15,⁰⁰ €

Festliches Stehbankett

(7 Teile pro Person)

(ab 50 Personen)

Warme Mundbissen

Marinierte Artischockenherzen mit Parmaschinken in Basilikum-Sauce
Gefüllte Champignonköpfe mit Spinat und Schafskäse
Gebackene Großgarnelen im Kokosmantel
Kalbfleischbällchen in Curry-Sauce

Kalte Mundbissen

Exquisite Canapés

Tomatenfilets mit frischer Kresse
Hausgebeizter Gravedlachs
Französischer Tortenbrie
Italienischer Coppa
Ei und Keta-Kaviar
Ardenner Schinken
Roquefort-Creme



Garnierte Eier "Prinzess" mit Sardellenfilets auf Artischockenböden
Gefüllte Blätterteigpasteten mit Shrimps-Cocktail "Miami"
"Honigmelonen-Schiffchen" mit Original-Parmaschinken
"Graubrot-Schnecken" mit Irischem Räucherlachs
Backpflaumen im Schwarzwälder Speckmantel
"Riesengarnelen-Pyramide" mit Cocktail-Sauce
Käse-Fours mit feinem Bresso-Frischkäse
Gespießte Cocktailtomaten mit Mozzarella
Poulardenbrüstchen mit Physalis
"Käse-Igel" auf frischer Ananas
Tortillachips mit Avocadomus



Wiener Kaffeehausplatte

Piccolo-Obst-Törtchen
Mocca-Baiser
Windbeutel
Rumkugeln
Eclairs

Petits Fours



Fruchtpralinen aus Sternfrüchten, Mandarinen und Apfelsegmenten
-getaucht in Kuvertüre und feine Kokosraspel

pro Person **20,⁰⁰ €**

" Zille "

(ab 20 Personen)

Warm

Bürgerliche Kartoffelsuppe
(mit marktfrischem Gemüse, gebackenen Selleriestreifen und geschnittenen Wiener Würstchen)
Roggenbrötchen
Milder Kasselerrücken im Blätterteigmantel

Kalt

"Hackepeter-Schweinchen" mit Zwiebelwürfeln und Sauergemüse
Köpenicker Landschinken aus dem Buchenrauch
Frischer Schweinebraten mit Kruste
Party-Bouletten mit Delikatess-Senf

Rustikale Käsevariationen vom Holzbrett
(mit Käsegebäck und Weintrauben)



Speck-Kartoffelsalat
Bunter Nudelsalat
Eiersalat

Milde Gabelrollmöpfe, ohne Haut, in Dillaufguß
Spreewälder Gurkentopf



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern
Hausgemachtes Griebenschmalz mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren
Ofenfrisches Brotbüffet



Sahne-Caramel-Pudding mit gehobelten Mandeln
Rote Grütze aus ganzen Strauchfrüchten
Frische Vanillesauce

pro Person 17,00 €

"Alter Fritz"

(ab 20 Personen)

Warm

Feurige Kessel-Goulaschsuppe mit Paprikastreifen

Berliner Schusterjungs

Prager Saftschinken



Kalt

Rustikale Bratenauswahl mit Sauce-Remoulade

Geräucherte Putenbrust mit Pfirsich-Dekor

Schinkenvariationen mit Melonenkugeln

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Rustikale Käsespezialitäten vom Holzbrett

(mit Weintrauben und Käsegebäck)



Kartoffelsalat mit Joghurt

Sellerie-Apfel-Salat

Gartensalat "Vital"

Königsberger Sahne-Heringstopf

Gewürzgürkchen im Steintopf



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Hausgemachtes Griebenschmalz mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren

Ofenfrisches Brotbüffet



Frischer Obstsalat mit Kirschwasser

Mousse au Chocolat

Heidelbeerquark

pro Person **18,⁰⁰ €**

" Bauern-Kate "

(ab 40 Personen)

Warm

Kartoffelsuppe "Brandenburger-Art" , mit Steinpilzen

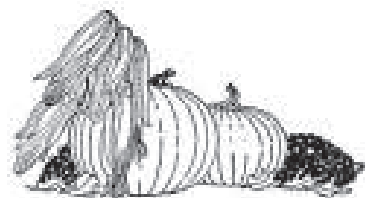
Roggenbrötchen

Prager Saftschinken auf mildem Weinkraut
Mexikanische Gemüsepfanne auf Langkornreis

Kalt

Räucherfisch-Variationen mit Preiselbeersahnemeerrettich
"Schwarzwälder-Schinken-Brotzeit" auf Honigmelone
Holsteiner Katenrauchschinken mit Spargel-Dekor
Luftgetrocknete Wurstspezialitäten vom Lande
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen
"Party-Bouletten-Igel" mit Delikatess-Senf

Rustikale Käsevariationen vom Holzbrett
(mit Weintrauben und Käsegebäck)



Spreewälder Kartoffelsalat
Hirtensalat mit Feta-Käse
Omas klarer Gurkensalat
Rotkrautsalat mit Äpfeln
Schwäbischer Nudelsalat
Eiersalat mit Spargel
Bunter Linsensalat
Farmersalat

Milde Gabelrollmöpfe, ohne Haut, in Dillaufguß



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern
Griebenschmalz "Straßburger-Art" mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren

Ofenfrisches Brotbüffet



"Kürbis-Turm" (saisonbedingt) oder "Melonen-Turm"
(gefüllt mit Obstsalat und reich dekoriert mit ganzen Früchten)

Warme Backäpfel mit Marzipan-Zimt-Füllung
Rote Grütze aus ganzen Strauchfrüchten
Frische Vanillesauce
Flüssigsahne

pro Person **18,⁰⁰ €**

Bayerisch " Leopold "

(ab 20 Personen)

Warm

Leberknödelsuppe mit Backerbsen

Bauernbrot

Schweinekrustenbraten auf würzigem Sauerkraut
Münchener Weißwürste mit süßem Senf
Nürnberger Rostbratwürstl

Gebackener Leberkäs



Kalt

Zünftiges "Schmankerl-Brett"

(bayerische Wurst-und Schinkenspezialitäten)

Wacholdergeräucherte Gebirgsbach-Forellen mit Apfelmeerrettich
Gefüllter Schweinerücken mit Backobst
Radspiralen und Radieschen im Korb
Knusprige Hähnchenkeulen



Bayernland-Hartkäseauswahl mit Käsestangen
"Obatzda"



Kartoffelsalat mit Räucherspeck
Weißkrautsalat mit Kümmel
Kräuter-Fleischsalat
Allgäuer Käsesalat



Landbutter vom Fass

Bauernbrot, Wagenrad, Kümmelstangen, Laugenbrezeln



Bayerisch- Creme mit Schattenmorellen
Apfelstrudel mit frischer Vanillesauce
Reis-Apfel-Auflauf mit Zimt

pro Person **18,⁰⁰ €**

" Bellevue "

(ab 20 Personen)

Warm

Broccolicremesuppe mit geschabten Mandeln und Sahnehäubchen
Kaviarbrötchen

Schweinefilet im Blätterteigmantel, mit Prinzessbohnen-Bündchen
Kartoffel-Broccoli-Gratin

Kalt

Garnierte Eier "Prinzess" mit Sardellenfilets auf Artischockenböden
Gefüllte Orangenkörbchen mit Krabbensalat "Helsinki"



Geräucherte Putenbrust mit Wildpreiselbeeren und Pfirsich-Dekor
Katenschinken, Schwarzwälder Schinken, Wacholderschinken
Roastbeef "Gärtnerin", umlegt mit feinem Gemüse
Norwegischer Wildlachs mit Dill-Senf-Sauce
Wildpastete "Försterin" in der Teigkruste

Internationale Käsevariationen vom dekorativen Holzbrett
(mit Weintrauben und Schweizer Käsegebäck)



Shrimpscocktail "Miami"
Broccoli-Schinkensalat
Putenbrust in Curry
Berner Käsesalat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Sahne-Caramel-Pudding mit geraspelten Mandeln
Limonencreme mit Himbeermark
Mousse au Chocolat

Exotischer Obstkorb

pro Person **20,50 €**

" Sanssouci "

(ab 20 Personen)

Warm

Passierte Gemüsecremesuppe mit frischen Gartenkräutern
Sesambrötchen

Rosa gebratenes Roastbeef, in der Kräuterkruste
Gratinierte Sahnekartoffel mit Käse

Kalt

Gefüllte Blätterteigpasteten mit Geflügelcocktail "Florida"
Gebackene Großgarnelen in Kokos-Panade



Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Pariser Lachsschinken-Tüten mit Spargelspitzen
Gefüllter Jungschweintrücker mit Backobst
Brüsseler Poularde "Tropical" mit Früchten
Gemüsepastete im Teigmantel

Französische Käseauswahl als Korbarrangement
(mit Weintrauben und Schweizer Käsegebäck)



Mozzarella mit Strauchtomaten
Krabbencocktail "Bangkok"
Hähnchenbrust "Florenz"
Sellerie-Apfel-Salat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbuffet



Tropischer Früchtecocktail mit Grand Marnier
Sahnequark mit Waldheidelbeeren
Pistazienmousse

Exotischer Obstkorb



pro Person **23,50** €

" Toscana "

(ab 20 Personen)

Warm

"Minestrone"

(tomatisierte Gemüsesuppe mit Fadennudeln)

Kaviarbrötchen

Saltimbocca à la Romana

(kleine Schweinerücken-Taschen, gefüllt mit Parmaschinken und Salbeiblättern)

Gnocchi mit Kräuter-Pesto

Kalt

Antipasti

Marinierte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika, Artischockenherzen
Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl



Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Rauch

(Coppa, Mailänder Salami, Parmaschinken auf Galiemelone)

Gebackene Calamari mit Creme - Aioli

Vitello Tonnato

(hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch an Thunfisch-Kapern-Sauce und Oliven)

Italienische Käsevariationen

(mit Weintrauben und Käse-Fours)



Salat "Rivoli"

(Shrimps, Staudensellerie, Champignons, Spargelspitzen, Geflügelbrust, Melonenkugeln)

Rucolasalat mit Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Grana Padano

Hähnchenbrust "Florenz"

(mit getrockneten Tomaten und rotem Pesto)

Thunfischsalat "Capri"



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Brotbuffet mit Ciabatta, Weißbrot und Brötchenauswahl



Mediterraner Obstsalat aus sonnengereiften Früchten, mit Maraschino

Panna Cotta mit Sauce-Fragole

Tiramisu-Torte

pro Person **22,00 €**



Sommerlich " Gabriela "

(ab 20 Personen)

Warm

Gegrillte Hähnchenkeulen in Zitronen-Thymian-Marinade

Ratatouille-Lasagne à la "Landhaus"

Kalt

Schweizer Röstitaler
mit Frischkäse und Räucherlachs



"Spiirellos" - würzige Leberpastete mit Gurke und Johannisbeeren, auf Cräckern

Medaillons vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Frischkäse

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Brombeer-Meerrettich

Gefüllte Orangenkörbchen mit Reis-Shrimps-Salat
Gebackene Tintenfischringe mit Dipp

Marinierte Zucchini mit Erdnüssen

Grissini , mit Schinken umwickelt

Petits Crolines
(gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs, Käse, Curry-Huhn)



Grüne Blattsalate mit Olivenöl, Balsamico-Dressing und Walnuß-Dekor
Farfalle-Nudelsalat mit Mozzarella und Cherry-Tomaten
Griechischer Schäfersalat

Käse-Obst-Spieße



Sesam-Fladenbrot, Ciabatta mit Oliven und Kräutern
Partybrötchen, Roggenbaguette



Buttermilch-Joghurt-Dessert mit Aprikosen
Sommerliche Beeren in Sektgelee
Geeiste Melonen mit Blaubeeren

pro Person **18,⁵⁰ €**

Vegetarisch " Luise "

(ab 20 Personen)

Warm

Selleriesamtsüppchen mit Kräuterschmand
Sesambrotchen

Griechische Wellness-Pfanne
(Gemüse mit Schafskäse)

Gratinierte Sahnekartoffel mit Broccoli



Kalt

Eingelegte Paprika, Zucchini und Champignons, in Olivenöl-Balsamico-Marinade
Freilandtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Gefüllte Champignons mit Spinat und Schafskäse
Marktfrische Gemüsesticks mit Kräuter-Dipp
Räucherlachs auf Schweizer Röstitaler
Gebackene Auberginen

Käseauswahl vom Holzbrett
(mit Weintrauben und Käse-Pralinen)



Rohkost-Salatbowle mit Joghurt-Dressing
Tomaten-Radieschen-Salat
Mailänder Eiersalat
Bunter Linsensalat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Campari-Creme mit Baby-Äpfeln
Mousse von weißer Schokolade
Mango "Aprikuss"

pro Person **18,50** €

" Martinique "

(ab 20 Personen)

Warm

Geflügelcremesuppe mit Kokosmark

Sonnenblumenkernbrötchen

Glacierter Schweinerücken "Calypso" mit Backpflaumen

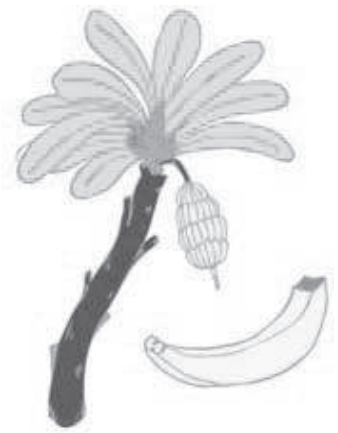
Red Snapper "Antillen"

(in pikanter Pfeffer-Tomaten-Sauce)

Jamaika-Hähnchenkeulen

(mit Limonen-Sauce)

Pinienkern-Reis



Kalt

Gefüllte Poulardenbrust mit Chilis und feinen Paprikastreifen

Sonnengereifte Papaya

(mit hauchdünnen Scheiben von zartem, luftgetrockneten Schinken)

Mus von frischen Avocados mit Tortilla-Chips

Gebackene Großgarnelen im Kokosmantel

"Käse-Igel" mit Weintrauben, auf frischer Ananas



Grüne Sommersalate mit Cashewkernen und Zitronen-Chili-Marinade

Kreolischer Reissalat mit Früchten

Salat von Palmenherzen



"Butter-Sterne"

Nußbrot – Knoblauchbrot – Müslistangen

Weizenmehlbrötchen – Maisbrot



Ananas-Creme mit Pina Colada

Tropischer Obstsalat mit Blue Curacao

Quark mit Kaffee und Trinidad-Rum

Kokosnußmousse

Karibischer Früchtekorb



pro Person **19,50 €**

Herbstlich " Marie-Antoinette "

(ab 20 Personen)

Warm

Scharfe Kürbissuppe mit Hackfleischbällchen und Chili-Schoten

Fladenbrot

Hirschbraten aus der Keule mit glacierten Äpfeln
(Wacholderrahm-Sauce)

Serviettenknödel

Kalt

Blätterteig-Ecken mit Camembert

Roggenbrot-Canapés mit Lachstartar

Curry-Pfirsiche mit Käsecreme, auf Vollkornbrot

In Lachsschinken eingerollte, mit schwarzem Pfeffer gewürzte Cornichons

Gefüllte Hähnchenbrustfilets, garniert mit Orangenfächern und Portulak-Blättchen

Pastete "Champagne Napoleon" im Teigmantel auf Brunnenkresse

Avocados mit Crevetten

Gefüllte Rotweibirnen mit Roquefort und Käseauswahl



Römischer Salat mit Schimmelkäse-Dressing

Feldsalat mit Roter Beete

Bohnen-Kürbis-Salat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Portwein-Zwetschgen mit Zimt

Hefekuchen mit Rosinen

Herbstlicher Obstsalat

(blaue und grüne Weintrauben, Äpfel, Birnen, Honig)



pro Person **22,50** €

Winterlich " Amadeus "

(Ab 20 Personen)

Warm

"Bauernsuppe"

(Möhren, Gabelspaghetti, Kartoffeln, Zwiebeln)

Landbrot

Kalbsschmorbraten in Cognacrahm-Sauce

Champignon-Spätzle



Kalt

Scharfe Mini-Kohlrouladen

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Schinken, Ei und Crème fraîche

Krustenbraten mit Ananas und Curry-Pfeffer

Ungarische Salami und Schwarzwälder Schinken

(mit Perlzwiebeln, Maiskölbchen und Oliven)

Hühnerbrüstchen mit Kiwis und Orangen-Cognac-Sauce

Filet "Tenderloin" mit Lebermousse auf Artischockenböden

Waldorfsalat in Kasseler-Tüten

Rustikales Käsebrett

(mit Käseballchen und Salzbrezeln)



Fenchel-Obst-Salat

Kartoffel-Lachs-Salat

Elsässer Krautsalat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Warm

Topfen-Palatschinken mit Rosinenquark

Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person 22,50 €

Festliches Büffet

(ab 20 Personen)

Warm

Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwer
Kaviarbrötchen

Pochiertes Fjordlachsfilet in Champagner-Sauce
Geschmorte Kalbsnuss in Kräuterjus

Wildreispfanne mit Pistazienkernen
Mangold-Kohlrabi-Lasagne

Mandel-Broccoli

Kalt

Berner Röstitaler mit Keta-Kaviar und Schmand
Feigensterne an Serranoschinken



Barbarie-Entenbrust "Elsässer-Art" mit gefüllten Äpfeln
Edle Räucherfische mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Roastbeef "Gärtnerin", umlegt mit zartem Gemüse

Käsetraum "Europa" als Korbarrangement
(mit Schweizer Käsegebäck und Nüssen)



Artischockenherzen in Vinaigrette
Staudenselleriasalat "Sizilien"
Andalusischer Zucchini-Salat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Obstsalat in Caramel, mit gerösteten Mandelblättern
Überbackene Marzipan-Pfirsiche mit Rum
Mousse von weißer Schokolade

pro Person **24,⁵⁰ €**

Hochzeitsbuffet

(ab 20 Personen)

Warm

Legierte Königinssuppe
Baguette

Rosa gebratenes Roastbeef im Kräutermantel

Gedünstetes Steinbeißerfilet im Riesling-Sud
"Coq au vin"

(Hähnchen in Rotwein-Sauce)

Gebackene Rosmarin-Kartoffeln
Roter Reis aus der Camargue
Selleriescheiben in Sesamhülle



Kalt

In der Champagnerschale

Krabbencocktail "Bangkok"
Geflügelcocktail "Hawaii"



"Schaustück Pute"

Ganze Pute tranchiert und als Schaustück zusammengefügt

(mit Papaya, grünen Spargelspitzen, Paradiesäpfeln, Waldorfsalat mit Walnüssen, Sauce-Cumberland)

Bornholmer Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
Ardenner Schinken auf "Melonen-Schiffchen"

Internationale Käsevariationen
(mit Käse-Pralinen und Weintrauben)



Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Blattsalate der Saison mit Balsamico-Dressing
Broccoli-Schinkensalat "Garda"
Französischer Gemüsesalat
Brüsseler Champignonsalat
Tiroler Käsesalat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbuffet



Karibischer Früchtecocktail mit Blue Curacao
Champagnerschäum mit Traubenornament
Latte Macchiato Creme

pro Person **24,50** €



" Captain's Dinner "

(ab 20 Personen)

Warm

Helgoländer Fischtopf "Störtebeker"
Kaviarbrötchen

Gratinierte Lammkeule
Ratatouille-Gemüse
Kleine Röstitaler



Kalt

Räucherfischvariationen

(Fjord-Lachs, schwarzer Heilbutt, Kieler Sprotten, Pfeffermakrelen, Stremellachs)
Preiselbeersahnemeerrettich

Roastbeef "Gärtnerin", umlegt mit feinem Gemüse
Luftgetrockneter Schinken auf Honigmelone

Gefüllte Avocados mit Nordseekrabben

Internationale Käsespezialitäten
(mit Weintrauben und Käsestangen)



Spargelsalat mit Sauce-Vinaigrette
Astoriasalat nach "Waldorf-Art"
Englischer Eiersalat
Pilzsalat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Gefüllte Windbeutel mit Vanillepudding
Eierlikörcreme auf Schattenmorellen
Orangen-Kiwi-Cocktail

pro Person **21,50** €

Grill – Gedeck

(ab 20 Personen)

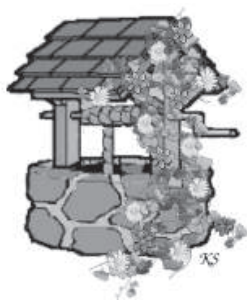
Barbecue-Hähnchenkeulen, mariniert mit Ingwer-Mango-Sauce
Thüringer Rostbratwürstchen

Kräutermariniert

Schweinenackensteaks
Rindersteaks

Schweinefilet-Spieße mit Paprika und ganzen Champignons

Kanadische Maiskolben mit zerlassener Irischer Butter
Folienkartoffeln mit Kräuterschaum
Grilltomaten mit Käsestreifen



Delikatess-Senf
Pikante Grillsaucen
Kräuterbutter



Internationale Käsevariationen vom Holzbrett
(mit Weintrauben und Käsegebäck)



Knackige Rohkost-Salatbowle mit "Grüne-8-Kräuter-Sauce"
Kartoffelsalat in Joghurtcreme
Mexikosalat "Cancun"
Gartensalat "Luise"
Barbecue-Salat



Ofenfrisches, rustikales Brotbüffet



Grüne und rote Sommergrütze aus ganzen Strauchfrüchten
Frische Vanillesauce mit echter Bourbon-Vanille
Caramel-Pudding mit geraspelten Mandeln
Sahnequark mit Waldheidelbeeren

pro Person **19,00** €

(Holzkohlengrill, Zubehör, Holzkohle, Leih- und Reinigungspauschale EUR 50,00)

Suppenspezialitäten

(liefern wir Ihnen ab 15 Portionen warm)

	pro Portion EUR
Gemüseterrine Mit Gartenkräutern	3,40
Klare Kraftbrühe Mit Markklößchen, Eierstich und Gartenkräutern	3,50
Lachscremesuppe Mit Lachsstreifen und Croûtons	3,60
Broccolicremesuppe Mit einem Schuß Sahne und geschabten Mandeln	3,40
Geflügelcremesuppe Mit Kokosmark	3,40
Tomatencremesuppe Mit frischem Basilikum und einem Schuß Sahne	3,40
Legierte Königinssuppe Mit Karotten, Pilzen und Hühnerfleischeinlage	3,50
Champignoncremesuppe Mit Speckwürfeln	3,40
Italienische "Minestrone" Mit frischem Gemüse und Gartenkräutern	3,40
Bürgerliche Kartoffelsuppe Mit frischem Gemüse, gebackenen Selleriestreifen, Räucherspeck und geschnittenen Wiener Würstchen	3,40
Chinesische Sauer-Scharf-Suppe Mit frischem Gemüse und chinesischen Gewürzen	3,50
Ungarische Kesselgoulasch-Suppe Mit viel Fleisch, Paprikastreifen, pikant gewürzt	3,60
Kartoffelsuppe "Brandenburger-Art" Mit Sahne und Steinpilzen	3,40
Marseiller Edelfischsuppe "Bouillabaisse" Mit Hummerfleisch, Krabben, Muscheln, Safran und Kräutern	5,10
Mexikanischer Fleischtopf "Chili con Carne" Mit Kidneybohnen und Chili, herzhaft gewürzt	4,10



Aus dem Backofen

(liefern wir Ihnen warm)

pro Kg E U R

(ab 3 Kg)

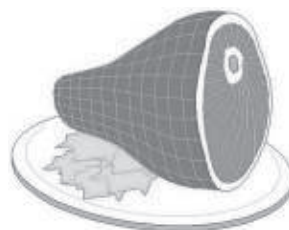
Rosa gebratenes Roastbeef im Kräutermantel 39,50

Jungschweinerücken mit Backpflaumen 19,50

Gefüllter Putenrollbraten mit Broccoli 19,50

Spießbraten mit Puszta-Sauce 19,50

Schweinebraten mit Kruste 19,50



(ab 5 Kg)

Prager Schinken im Brotteig 22,50

Im duftenden Blätterteigmantel

(ab 3 Kg)

Schweinefilet im Schwarzwälder Speckmantel 23,50

Rinderfilet "Wellington", medium 54,50

Milder Kasselerrücken 21,50

Fjordlachsfilet 24,50

Vegetarisch

(ab 5 Kg)

Spinat-Lachs-Lasagne 10,50

Gemüse-Lasagne 9,00

Broccoli-Blumenkohl-Gratin 9,00

Italienische Nudel-Gratin 9,00

Kartoffel-Lauch-Gratin 9,00

Kartoffel-Zucchini-Gratin 9,00

"Almpfanne" Nudel-Gratin , frische Champignons , Ei , Schnittlauch , Creme Fraîche 9,00

3 - Gänge - Menüs

(ab 15 Personen)

Mit kalter Vorspeise

Blattsalate mit Zitronen-Chili-Marinade & Cashewkernen

Hähnchenbrust "Caprese"

Tomatensauce

Gemüse-Risotto

Mandel-Caramel-Pudding

EUR 14,90

Canapès mit Räucherlachs

Schweinegeschnetzeltes

Rahm-Senf-Sauce mit Pilzen

Tagliatelle Verde
Zucchini

Camparicreme mit Babyäpfeln

EUR 14,90

Gespießte Cocktailtomaten mit Mozzarella

"Saltimbocca à la Romana"

(vom Schweinerücken)

Rosmarin-Kartoffeln
Broccoli-Röschen

Zabaglione

EUR 15,90

Mariniertes mediterranes Gemüse

Poulardenbrust "Florenz"

(mit Blattspinat-Füllung)

Gnocci mit rotem Pesto
Ciabattabrot mit Oliven

Panna Cotta mit Erdbeer-Sauce

EUR 14,90

Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen

Seelachsfilet

Meerrettich-Kräuter-Sauce

Dillkartoffeln
Gemüse-Julienne

Rote Grütze mit Vanillesauce

EUR 14,90

Spezial-Rohkost-Mix mit Joghurt-Dressing

Kasselerrücken "Bombay"

Curry-Obst-Sauce

Langkornreis

Sahnequark mit Waldheidelbeeren

EUR 14,90

Astoriasalat nach "Waldorf-Art"

Überbackener Fischauflauf

Riesling-Sauce

Meersalzkartoffeln
Rote Beete

Mousse au Chocolat

EUR 15,90

Ruccolasalat mit Balsamico-Dressing

"Piccata-Milanese"

(Schweineschnitzel in Parmesan-Panade)

Tomaten-Spaghetti
Ciabattabrötchen

Café-Creme "Latte Macchiato"

EUR 14,90

Canapès mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

Jägerbraten "Hubertus"

Champignon-Sauce

Butterspätzle
Broccoli-Röschen

Vanillecreme mit Kirschen

EUR 15,90

Italienische Salat-Bowle mit Thunfisch-Sauce

Maccaroni-Tomatenaufauf

(vegetarisch)

Ratatouille-Gemüse

Kokosnuß-Mousse mit exotischen Früchten

EUR 13,90



3 - Gänge - Menüs

(ab 15 Personen)

Mit Suppe / Brot

Lauchcremesuppe

Räuberbraten

Zwiebelsauce

Petersilienkartoffeln
Butterbohnen

Mandarinen-Quarkspeise

EUR 14,90

Hausgemachte Grießnockerln-Suppe

Rinderschmorbraten

Burgunder-Sauce

Butternudeln
Blumenkohl-Röschen

Orangencreme mit Kokosmark

EUR 17,90

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Hähnchenbrust-Spieße

Pfeffer-Sauce

Kräuterreis
Streifen von Zucchini und Paprika

Weißer Mousse mit Pistazien

EUR 14,90

Schwäbische Maultaschensuppe

Schweinenackenbraten

Dunkelbier-Sauce

Semmelknödel
Bayerisch-Kraut

Zimtreis mit Apfelmus

EUR 14,90

Leberknödelsuppe

Schinken-Eisbein

Salzkartoffeln
Sauerkraut / Erbspürrée

Bayerisch-Creme mit Schattenmorellen

EUR 15,90

Legierte Hühnersuppe

Hirschgoulasch

mit Pfifferlingen

Speck-Semmelknödel
Zimt-Rotkraut

Weinschaum mit Traubenornament

EUR 17,90

Selleriecremesuppe

Gefülltes Putenfilet "Morchel"

Kräuter-Sauce

Langkornreis
Waldpilze

Obstsalat mit Carambole

EUR 14,90

Festtags-Suppe

Wildschweinbraten

Preiselbeer-Schoko-Sauce

Butterspätzle
Mandel-Romanesco

Lebkuchen-Mousse

EUR 19,90

Klare Wildkraftbrühe

Gänsekeule

Gebundener Schmorfond

Thüringer Kartoffelklöße
Apfelrotkohl / Bratapfel mit Marzipanfüllung

Champagnercreme

EUR 17,90

Zucchini-cremesuppe

Gefüllte Kohlrabi

(vegetarisch)

Gemüse-Risotto

Gelbe Grütze mit Vanillesauce

EUR 13,90



4 – Gänge – Menüs

(liefern wir Ihnen ab 15 Personen warm)

Bitte wählen Sie jeweils eine Alternative aus

Vorspeise

Menü pro Person E U R

Rinder-Carpaccio
 Antipastivariationen
 Räucherlachs auf Schweizer Röstitaler
 Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing
 Krabbencocktail "Helsinki" im Champagnerglas
 Gebackene Großgarnelen im Kokosmantel, mit Dipp
 Geflügelcocktail "Florida" mit Mandarinenfilets im Champagnerglas

Suppe / Brot

Klare Kraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und frischen Kräutern
 Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen
 Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen
 Passierte Kartoffelsuppe mit Grönland-Shrimps
 Geflügelbouillon mit Grießnockerln
 Waldpilzsuppe "Hubertus"
 Legierte Königinsuppe

Hauptgericht

Barbarie-Entenbrust à la Orange **23,50**
 Sauce mit grünem Pfeffer und Orangenfilets
 Glacierte Zuckerschoten , Rosmarin-Kartoffeln

Wildlachs-Filet à la Maison **22,50**
 Weißwein-Sauce
 Julienne von feinem Gartengemüse , Fettucine-Nudeln

Lammkeule "Provence" **22,50**
 Rosmarin-Sauce
 Bohnen-Bukett , Kartoffelschnee

Kalbsfilet "Renaissance" **31,50**
 Sherry-Rahm-Sauce
 Kohlrabi à la Creme , Serviettenknödel

Hirschkalbsbraten "Försterin" **23,50**
 Wacholder-Rahmsauce mit Pfifferlingen
 Speck-Rosenkohl , Butterspätzle , Preiselbeer-Birne

Argentinische Rinderfiletspitzen **25,50**
 Cognac-Rahmsauce
 Romanesco mit Pinienkernen , Kräuterreis

Medaillons vom Schweinefilet **22,50**
 Calvados-Rahmsauce
 Broccoli-Röschen mit Mandel-Dekor , Schwenkkartoffeln

Dessert

Champagnerschaum mit Traubenornament
 Caramel-Pudding mit geschabten Mandeln
 Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Mark
 Mariniertes Obstsalat mit Grand Marnier
 After-Eight-Mousse mit Schokostreusel
 Orangencreme mit Kokosflocken
 Mousse "White Lady"



Salate - Marinaden - Meeresfrüchte

Appetit-Ideen in Spitzenqualität

Unsere leckeren Feinschmecker-Salate, Marinaden und Meeresfrüchte dürfen eigentlich nicht auf Ihrem Tisch fehlen. Sie sind alle **ohne Konservierungsstoffe**. Frische, die Sie natürlich schmecken. Fein abgeschmeckt und **liebevoll garniert**.

In Schalen zu je 1000g

	<i>EUR</i>
Gemüse , Rohkost	
Spezial-Rohkost-Mix mit Joghurt-Dressing	14,50
Broccoli-Schinkensalat "Garda"	15,00
Astoriasalat nach "Waldorf-Art"	13,50
Sommersalat mit Sprossen	16,50
Französischer Gemüsesalat	14,50
Rotkrautsalat mit Äpfeln	9,50
Mexikosalat "Cancun"	12,50
Gartensalat "Luise"	12,50
Elsässer Krautsalat	10,50
Bunter Linsensalat	11,50
Pilzsalat	18,50
Geflügel , Reis , Käse , Ei	
Indonesische Hähnchenbrust "Bali"	19,50
Mozzarella mit Cherry-Tomaten	18,50
Reissalat mit Curry-Joghurt	10,00
Hirtensalat mit Feta-Käse	13,50
Hähnchenfilet "Toscana"	19,50
Hähnchen-Reis-Salat	17,00
Eiersalat mit Spargel	14,50
Berner Käsesalat	15,50
Nudeln , Kartoffeln	
Spreewälder Kartoffelsalat mit Speck	9,50
"Penne Rigate" in Käse-Sauce	15,50
Kartoffelsalat mit Joghurt	9,50
Spanischer Kartoffelsalat	9,50
Italienischer Nudelsalat	14,50
Bunter Nudelsalat	12,50
Meeresfrüchte , Fisch	
Eismeersalat mit Surimi und Garnelen	21,50
Riesengarnelen in Mango-Creme	38,50
Riesengarnelen in Kräuter-Aioli	36,50
Matjeshappen "Nordische-Art"	19,50
Griechischer Thunfischsalat	16,00
Sylter Sahne-Heringstopf	18,00
Roter Heringsalat "Oslo"	15,00
Shrimpscocktail "Miami"	24,50
Krabbenscocktail "Alexis"	25,50
Göteborger Matjestopf	19,50



Repräsentative kalte Platten

(ab 8 Personen)

Unser Arrangement begeistert Gourmets. Viele Gastgeber möchten den **kulinarischen Augenschmaus** am liebsten gar nicht **"freigeben"**, um die liebevoll gestalteten **"Kunstwerke"** nicht zu zerstören.

	<i>pro Kg</i>	<i>E U R</i>
"Schaustück Pute"		
Ganze Pute, tranchiert und als Schaustück zusammengesfügt		
Papaya, grüne Spargelspitzen, Paradiesäpfel, Waldorfsalat mit Walnüssen, Cumberland-Sauce		
ca. 5 kg		19,50
	<i>pro Person</i>	<i>E U R</i>
Brüsseler Poularde "Tropical"		
Mit Früchten, gefüllte Ananas mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland		9,50
Geräucherte Putenbrust		
Mit Kiwi-Dekor		8,50
Wildpastete "Försterin" in der Teigkruste		
Gefüllte Williamsbirnen mit Preiselbeeren		10,50
Barbarie-Entenbrust		
Gefüllte Äpfel mit Backpflaumen und Weintrauben in Armagnac		10,50
"Hackepeter-Schweinchen"		
Garniert mit Zwiebel-Dekor, englischem Sauergemüse und Cornichons		5,50
Berliner Party-Bouletten		
Mit Zwiebelspießen und Delikatess-Senf		5,00
Frischer Schweinebraten mit Kruste		
Garniert mit Prinzeßbohnen, grünem Spargel und Sauce Remoulade		8,50
Mild gesalzener Kasselerrücken		
Mit Mandarinenfilets, Maraschino-Kirschen und Tomatenrosen		8,50
Roastbeef "Gärtnerin"		
Umlegt mit feinem Gemüse		10,50
Exklusive Bratenplatte		
Kalbsbraten, Jungschweinrücken, Kasseler, Roastbeef		
Feines Gemüse auf Artischockenböden, Trockenpflaumen, Champignons, Prinzessbohnen im Speckmantel		9,00
"Schwarzwälder Schinken-Brotzeit"		
Original Schwarzwälder Räucherschinken mit Honigmelone		9,00
Pariser Lachsschinken		
Garniert mit jungen Erbsen auf Artischockenböden		9,00
"Holsteiner Schinkenbrett"		
Holsteiner Schinken aus dem Katenrauch		
Mit zarten Spargelsspitzen		9,00
Delikate Schinkenplatte		
Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen, Ardenner Schinken, Katenrauchschinken, Schwarzwälder Schinken		
Gefüllte "Melonenkrone" mit Melonenkugeln		9,00
Marktfrische Rohkost-Gemüsesticks mit Dipp		6,00



pro Person EUR

Internationale Käsevariationen

Eine Creation aus den führenden Käseländern Europas

Französischer Kräuterkäse, Tortenbrie, Walnuß-Käse, Dänischer Esrom
Schweizer Emmentaler, , Babybel, Italienischer Butterkäse (Bel Paese)
Deutscher Edelpilzkäse (Bavaria-Blue), Nußrolle mit Grand Marnier
"Nelken" aus Schweizer "Tête de Moine"

Käsepralinen, Weintrauben , Schweizer Käsegebäck , Nüsse

9,00

Rustikales Käsebrett

Ganz Stücke ausgewählter Käsesorten

Schweizer Appenzeller, Deutscher Tilsiter , Le Tartare,
junger Gouda, Pfeffer-Rolle, Dänischer Esrom, Babybel
Holländer Edamer, Rumrolle, Tortenbrie

Weintrauben , Salzgebäck , Nüsse



8,50

Französischer Käsekorb

Französische Käseauswahl als Korbarrangement

Bonbel, Ziegenkäse, Geramont, Bresso-Frischkäse, Cognacrolle
Roquefort mit würziger Edelpilzreifeung, Haselnußkäse,
Doppelrahmweißschimmelkäse (Rondeau de Champagne)

Ananas, Weintrauben , Schweizer Käsegebäck , Nüsse

9,50

"Käse-Igel"

Gespießte Käsewürfel auf frischer Ananas oder Honigmelone

Weintrauben und marinierte Cocktailkirschen

für 10 Personen

29,00

pro Person EUR

"Hamburger Fischerschmaus"

Eine Auswahl exklusiver Räucherfische

Norwegischer Lachs, nach "Baltischer Art" geräuchert, Stremellachs , Kieler Sprotten
Forellenfilets aus dem Wacholderrauch, kalt geräucherter schwarzer Heilbutt
pikante Pfeffermakrelen,

Zitronensterne, Dill-Dekor, Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich

11,50

Schottischer Räucherlachs

Hauchdünn geschnitten

mit Dill-Dekor, Zitronensternen und Sahnemeerrettich



10,50

Gourmetplatte

Pastete "Champagne Napoleon", Bornholmer Räucherlachs, Pariser Lachsschinken,
gefüllte Avocados mit Grönland-Krabbencocktail, geräucherte Putenbrust,
Medaillons vom Schweinefilet "Sumatra" mit Ananas , Roastbeef,
gefüllte Eier mit Keta-Kaviar, geräucherte Forellenfilets
Käseauswahl

dazu : knuspriges Baguette

(ab 4 Personen) 24,00

Dessert – Variationen

*Der krönende Abschluß Ihres Büffets
Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsdesserts aus*

In Schalen zu je 1000 g

	<i>E U R</i>
Mascarponecreme mit Zimtpflaumen	15,00
Pommersches Apfeldessert (Äpfel , Rosinen , Nüsse , Zimtsauce)	15,00
Ananascreme mit "Pina Colada"	15,00
Mousse "White Lady" (Mousse von weißer Schokolade)	16,00
Latte Macchiato-Creme mit Löffelbiscuits	15,00
Exotischer Obstsalat mit Grand Marnier (Sternfrüchte, Mangos, Pfirsiche, Äpfel, Kiwis, Papayas, Trauben)	15,00
After-Eight-Mousse mit Schokostreusel	16,00
Rote Grütze aus ganzen Strauchfrüchten (Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren)	14,00
Vanillesauce (Mit echter Bourbon-Vanille)	12,00
Eierlikörcreme auf Schattenmorellen	15,00
Sahnequark mit Waldheidelbeeren	15,00
Champagnerschaum mit Traubenornament	16,00
Mousse au Chocolat	16,00
Campari-Creme mit Baby-Äpfeln	15,00
Caramel-Pudding mit geschabten Mandelblättern	15,00
Limonen-Creme mit Himbeermark	15,00
Quarkspeise "Mango-Aprikuss"	15,00
Orangencreme mit Kokosflocken	15,00
Frische Erdbeeren saisonbedingt	15,00
Bayerisch-Creme "Haselnuß" mit Williamsbirne	15,00
Frische Schlagsahne	12,00
<hr/>	
Tiramisu-Torte Mascarpone, Sahne, Biscuitboden, Jamaika-Rum, Amaretto	2500 g 34,00



E U R

Dekorativer Obstkorb

Eine vitaminreiche Erfrischung mit exotischen Früchten

für 20 Personen

34,00

"Melonen-Turm"

Ihre Gäste werden Sie sicher um diese optische Attraktion beneiden. Gefüllt mit **tropischem Obstsalat**, mariniert mit **Grand Marnier** und reich dekoriert mit **ganzen Früchten**

für 30 Personen

95,00

pro Stück ER

Sahne-Torten (16 Stücke)

Marzipan-Amaretto

Waldbeerfrüchte

Eierlikör-Schoko

Latte Macchiato

Himbeer-Käse

Pfirsich-Melba

Erdbeer

Käse



39,00

37,00

36,00

38,00

37,00

37,00

37,00

37,00

Obst-Torten (saisonbedingt / auf Anfrage)

Hochzeits-Torten

Marzipanüberzug, Marzipanrosen, Brautpaar

Extras, wie Beschriftung, bitte sprechen Sie uns an

1 – stöckig

120,00

2 – stöckig

180,00

3 – stöckig

240,00

ab 12 Stück pro Sorte

Petits Fours

2,70

Piccolo - Pfannkuchen

0,90

Mini - Windbeutel mit Vanille-Pudding

0,90

Blechkuchen

Rhabarber-Erdbeer

Pflaumen-Streusel

Gedeckter Apfel

Käse-Mandarine

Kirsch-Streusel

2,20

Mini-Muffins

1,70

Brot - Brötchen - Butter

pro Stück E U R

Dekorativer Brotkorb

Kürbiskernbrot - Kaviarbrötchen - Mehrkornbrötchen
Kaiserbrötchen - Laugenbrezeln - Mohnbrötchen
Sesambrötchen - Käsebrötchen

für 15-20 Personen

28,00

"Wagenrad" 30 Brötchen

Sonnenblumenkerne - Sesam - Buchweizen
Leinsaat - Haferflocken - Hirse



18,50

Kaviarbrötchen

Zur Suppe, geschnitten im Brotkorb

3,90

Mini-Laugengebäck

Brezeln - Knoten - Stangen



1,00

"Butter-Traube"

Mit dieser **optischen Attraktion** haben schon viele
Gastgeber Aufsehen erregt. Kleine Butterkügelchen,
raffiniert zu einer "Traube" gezaubert und
mit **Weinrebenblättern** dekoriert.

für 10 Personen

15,00

Griebenschmalz "Straßburger-Art"

im **rustikalen Steintopf**, dekoriert mit
Lorbeerblättern und Wacholderbeeren

250 g

5,00

Gepflegte Getränke


Wir sind Ihnen gerne bei der Wahl der passenden Getränke **behilflich**.
Die **mengenmäßige** Getränkedisponierung ist oft schwierig. Wir liefern, wenn Sie es wünschen, die gängigen Getränke auf **Kommissionsbasis** (außer Heißgetränke / Bowle).
Nicht angebrochene Originaleneinheiten werden zurückgenommen.

		EUR
Erfrischungsgetränke		
Tonic Water / Bitter Lemon	0,2 l	1,20
Cola / Fanta / Sprite	Konferenzgetränke + EUR 0,30/ pro 0,2 l	1,20
Mineralwasser	0,2 l	1,20
Orangensaft	0,2 l	1,20
Schwarzer Johannisbeersaft / Sauerkirsch / Maracuja	0,2 l	1,20
Apfelsaft	0,2 l	1,20
Fassbier		
Warsteiner / Bitburger / Königpilsener / Budweiser	30 l (pro Liter)	3,90
Bierzapfanlage (Durchlaufkühler, Kohlensäure, Zubehör)		40,00
Champagner - Sekt		
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75 l Fl.	69,50
Freixenet Cava, Secco, Flaschengärung	0,75 l Fl.	11,50
Rotkäppchen, Riesling trocken, Flaschengärung	0,75 l Fl.	12,50
Deinhard Cabinet, trocken	0,75 l Fl.	10,50
Prosecco Valmarone, Extra Dry	0,75 l Fl.	10,50
Prosecco Alberto Torresi, Extra Dry	0,75 l Fl.	11,50
Weine		
2017er Achkarren Schloßberg "Silvaner"		
Baden, Qualitätswein, trocken, eleganter Duft, würzig-feinherb	0,75 l Fl.	10,00
2017er Bourgogne "Chardonnay" Emile Durand		
trocken, fruchtig, körperreich	0,75 l Fl.	10,00
2017er Pinot Grigio "Del Veneto"		
trocken, leicht, frisch, pikante Säure	0,75 l Fl.	10,00
2017er Claus C. Jacob "Dornfelder"		
Pfalz, Qualitätswein, trocken, vollmundig, komplex, fruchtig	0,75 l Fl.	11,00
2017er Bordeaux Supérieur "Chateau Chenu-Lafitte"		
trocken, fruchtig, feurig, im Holzfass ausgebaut	0,75 l Fl.	12,50
2017er Merlot "Cá Ernesto Trentino"		
trocken, Kirschnote, eleganter Körper	0,75 l Fl.	10,00
Nach Ausverkauf eines Jahrgangs halten wir den nächsten für Sie bereit		
Heißgetränke		
Kaffee / Tee		<i>pro Portion</i> EUR
Frischgebrühter Kaffee / Tee im praktischen Thermospender Kaffeesaahne, Zucker, Zitrone, feines Teegebäck im Korb		1,20
Glühwein		
Mit ausgesuchten Gewürzen, im praktischen Thermospender		2,50
Hausgemachte Bowlen (ab 5 Liter)		
Zubereitet aus hochwertigem Wein und Sekt	<i>pro Liter</i>	EUR
Mit exotischen Früchten		11,00
Mit Kiwi		11,00



Geschirr - Tischdecken - Dekoration

Personal

	<i>pro Einheit</i> EUR
Leihgeschirr	
Teller	0,30
Besteck (Messer, Gabel, Serviette)	0,40
Suppentasse mit Untertasse	0,30
Suppenlöffel mit Serviette	0,15
Dessertschale	0,25
Dessertlöffel mit Serviette	0,15
Kaffeetasse mit Untertasse	0,30
Kaffeelöffel	0,15
Kuchengabel mit Serviette	0,15
	
Gläser	0,30
Kerzenleuchter (3-armig, mit Kerzen)	9,50
Aschenbecher	1,00
Standascher	12,00
Abfallsammler (mit 120-Liter-Beutel)	12,00
Einweg-Artikel (problemlos, kein Abwasch)	
Teller	0,15
Besteck (Messer, Gabel, Serviette)	0,20
Suppenschale mit Löffel und Serviette	0,20
Dessertschale mit Löffel und Serviette	0,20
Kaffeetasse mit Löffel	0,15
Trinkbecher (0,2)	0,12
Bierbecher (0,4)	0,16
Schnapsbecher	0,06
Alu-Aschenbecher	0,60
Stoff-Tischdecken	
1,30 x 1,60 m / Büfett	5,00
1,30 x 1,30 m / Stehtische	4,00
Stoff-Serviette	1,10
Duni-Tischdecke 10 m Rolle, 1,25 m breit	24,00
Dekoration	
Blumengestecke für Büfett, Sitztische, Stehtische, Raumdekoration, etc.	nach Absprache
Personalkosten	
Aufbau - Büfettvorbereitung - Büfettbetreuung	
Koch - Service - Abbau	pro Pers./Std. 22,00

(Bei Veranstaltungen außerhalb Berlins berechnen wir das Personal ab / bis Stadtgrenze)

Leihmöbel - Zelte - Technik

(Grundpreis für 3 Tage / incl. Aufbau-Abbau)

Festzelte (freitragend)	EUR	Festzeltgarnitur	EUR
6 x 6 m	360,00	(1 Tisch, 2 Bänke, 2,20 m lang, 8-10 Personen)	16,00
6 x 9 m	485,00	Stehtisch	15,00
6 x 12 m	645,00	Stehtisch- Husse	10,00
6 x 15 m	810,00	Büfett-Tisch (0,70 x 2,20 m)	12,00
6 x 18 m	970,00	Bühnenpodest (2x1 m, Höhe 40cm/ 80cm)	19,00
6 x 21 m	1.135,00	Verkleidung für Bühne (pro m)	8,50
6 x 24 m	1.290,00	Zeltfußboden (pro qm)	6,00
		Teppichboden (pro qm)	6,00
8 x 6 m	410,00	Klappstuhl (weiß)	2,20
8 x 9 m	610,00	Bistro-Gartenstuhl (Kunststoff, weiß)	2,20
8 x 12 m	815,00	Garderobenständer (mit 30 Bügeln)	30,00
8 x 15 m	1020,00	Rednerpult (schwarz)	55,00
8 x 18 m	1.235,00	Lichterkette (weiß, pro m)	2,00
8 x 21 m	1.425,00	Lichterkette (bunt, pro m)	2,50
8 x 24 m	1.630,00	Zeltheizung	
		(Strom und Gas, bis 170 qm Grundfläche)	90,00
10 x 6 m	520,00	Propangas (pro kg)	2,50
10 x 9 m	795,00	Großraumzelte	
10 x 12 m	1.015,00	Bistro-Möbel	
10 x 15 m	1.290,00	Konferenzmöbel	
10 x 18 m	1.530,00	Kinderattraktionen	
10 x 21 m	1.785,00	Lautsprecheranlagen und weitere Artikel	
10 x 24 m	2.040,00		
10 x 27 m	2.295,00		
10 x 30 m	2.525,00		
Marktstand			
(Grundfläche 2 x 2,50 m, Tischfläche 2 x 1 m)	49,00		
Landhausschirm			
(3,80 x 3,80 m)	59,00		



Für den Transport innerhalb von Berlin berechnen wir pauschal 85,00

Außerhalb Berlins: Möbel: EUR 85,00 + EUR 0,75 pro km ab Stadtgrenze
Zelte: EUR 85,00 + EUR 1,50 pro km ab Stadtgrenze

Bitte beachten Sie

Der Liefer- bzw. Aufbauort muß mit dem LKW leicht zugänglich sein. Mehraufwand (Laufwege oder Wartezeiten) wird pro Person und Stunde mit EUR 38,00 berechnet.

Der Mieter ist verpflichtet vor der Aufstellung von Zelten den Untergrund hinsichtlich verlegter Leitungen, etc. zu überprüfen. Eine Haftung für Schäden, die durch das Anbringen von Erdnägeln oder Dübeln in den Untergrund entstehen, übernimmt der Vermieter auch gegenüber Dritten nicht.

Für die erschwerte Boden-Verankerung von Zelten in Beton-, Asphalt- oder Steinboden wird pro Person und Bohrstunde EUR 38,00 in Rechnung gestellt. Die gleichen Mehrkosten entstehen bei der Nivellierung von Zeltfußboden auf unebenem Untergrund.

Die Mietgegenstände können mit 5 % vom Auftragswert versichert werden gegen Diebstahl, Brandstiftung, Sturm-, Hagel-, Schnee und Feuerschäden.

*Alle Spiegel sind nutzlos, wenn man zu spät hineinschaut.
Aus Schweden*

Tipps für Strategen am kalten Büffet

Wie schafft man es garantiert, sich als erster die Filetspitzen auf den Teller zu häufen

Zu den Foltern der modernen Gesellschaft gehört das Büffet. Erfunden wurde es einst in der löblichen Absicht, auf möglichst praktische und elegante Weise möglichst viele Menschen auf einmal abzufüttern. Es ist nun einmal schwierig, 300 bis 400 Personen am Tisch zu bedienen, wenn nicht genau so viele Kellner wie Gäste da sind. Kann man das Essen also nicht zu den Leuten bringen, dann bringt man eben die Leute zum Essen. Zudem bietet das Büffet den Vorteil, dass alle Speisen sich auf einen einzigen, prächtig dekorierten Tisch konzentrieren, was den Eindruck der Überfülle erweckt: Kaskaden von Silberlachs, Türme von Honigmelonen, Butter-Pyramiden, Kontinente von Salaten, sowie ausgedehnte Käselandschaften und Bratenhügel. Vor einem Büffet ist man hin und hergerissen zwischen widerstreitenden Gefühlen: dem Drang, von allem zu essen, und der Hemmung, das Kunstwerk zu zerstören.

Das Büffet ist der wahr gewordene Traum des Nassauers. Maßvollere Kritiker vergleichen es mit dem Fließband, aber das geht zu weit, sind doch Fließbänder viel besser durchorganisiert. In Büffetnähe findet der Mensch zurück zu seinem urzeitlichen Vorbild: dem Wilden an der Nahrungsquelle. Da wird die Patina der Zivilisation so rissig wie die Caramelglasur auf dem Schinken, und jeder ist nur noch für sich und seinen Magen da. Wir haben schon alte Freunde im Duell um ein Stück Roastbeef erlebt und Eheleute handgreiflich um das Vorrecht wetteifern sehen, sich zuerst über die Poulardenbrüstchen herzumachen. Im Grunde setzt das Büffet eine innere Unabhängigkeit von der Nahrungsaufnahme voraus, die niemand empfindet.

„Ich warte, bis die Wilden sich ihren Teil geholt haben, dann werde ich mich bedienen“, sagt der eine mit einem verächtlichen Lächeln für die um den Tisch versammelte Horde. „Das täte ich nicht, wenn ich Sie wäre“, erwidert ein anderer. „Die halbe Wildpastete schon weg.“ „Haltet ein!“ ruft ein dritter und stürzt sich unter Einsatz seiner Ellbogen ins Gewühl.

Da sich das Büffet nun aber nicht mehr wegdenken läßt, müssen wir eben lernen, mit ihm zu leben. Mögen einige der folgenden Regeln Ihnen helfen, auch der größten Hektik am Büffet noch einigermaßen wohlgesättigt und, von ein paar Rissen in der Kleidung abgesehen, unversehrt zu entkommen. Die Erfahrung ist der Lehrmeister; die Male der Gabelstiche an den Händen beweisen es.

Lassen Sie sich keine Vorschriften machen

Es ist durchaus normal, daß der Gastgeber mit einem Scherzwort eine Art Hierarchie für den Gang zum Büffet bestimmen will: zuerst die Gäste an den Tischen auf der einen oder auf der anderen Seite, zuerst die Älteren, zuerst die Ehrengäste, die Kriegsveteranen oder wer auch immer. Überhören Sie das. Sie müssen als erster vom Tisch aufspringen. Schlimmstenfalls ernten Sie ein paar vorwurfsvolle Blicke. Aber was ist das schon gegen die Aussicht, die schönsten Aal-Schiffchen zu ergattern?

Verschaffen Sie sich einen Überblick

Planung ist alles. Nehmen Sie, sowie Sie auf der Party eingetroffen sind, das Büffet genau in Augenschein. Merken Sie sich die wichtigsten Gerichte. Meist gibt es 17 verschiedene Salate. Konzentrieren Sie sich auf einen, damit Sie später keine Zeit verlieren. Prägen Sie sich den schnellsten Weg zum Hummer ein. Denken Sie daran, daß zwei, drei Stückchen Hummer an jeder Börse der Welt für eine ganze Portion Entenbrust gehandelt werden. Entscheiden Sie sich für eine Angriffsstrategie. Notfalls empfehlen sich auch Ablenkungsmanöver: Wenn die Zeit zum Essen kommt, gehen Sie entschlossen auf den kalten Braten zu und stoßen erst im letzten Moment auf den Hummer herab, wodurch Sie den Gegner verwirren.

Seien Sie trickreich

Mit der Zeit werden Sie gewiß Ihren eigenen Stil entwickeln: dennoch können ein paar Tipps nicht schaden. Nehmen Sie nach Möglichkeit immer zwei Teller, und tun Sie so, als sei der andere für die liebe Gemahlin oder den Herrn Gemahl. Sind Sie wirklich in ehelicher Begleitung, um so besser. Er oder sie kann dann dasselbe tun und vorgeben, es sei für Sie. Teamwork ist wichtig – sofern vorweg geregelt ist, wer die Großgarnelen nimmt. Und wohlgemerkt, für den Kaviar nimmt man nie den kleinen Löffel, solange eine Suppenkelle greifbar ist.

Vergessen Sie alle Skrupel

Gewiß, man mag nicht unmoralisch sein, aber schließlich reden wir vom Essen! Falls die vor Ihnen stehende Person Ihnen den Zugang zum zusehends schrumpfenden Tatarberg versperrt, stoßen Sie ihm oder ihr diskret den Gabelstiel zwischen die Rippen. Nützt das nichts, dann versuchen Sie es mit den Zinken. Verbreiten Sie das Gerücht, der Spießbraten sei nur Zierat aus Plastik.

Drohen Sie

Meist bedient beim warmen Gericht – höchstwahrscheinlich Rinderfilet „Wellington“ – ein Koch. Normalerweise ist er großzügig mit dem feinen Gemüse, damit er am Fleisch sparen kann. Dann nehmen Sie den Teller in die Hand, bauen sich vor ihm auf und lassen Ihren Blick sagen: „Ich kenne deinesgleichen, du Gauner. Wenn du mir nicht genug Fleisch gibst, ersäufe ich dich in deiner Salattunke!“ Na bitte, Sie haben es geschafft und genießen bereits den ersten Gang, während andere weniger Umsichtige die Tomatenrosen erst von weitem sehen. Aber ausruhen dürfen Sie sich noch lange nicht! Bedenken Sie, daß der Kampf um Tiramisu, Petits Fours oder Sahne-Torten erst noch bevorsteht.

*Glück ist der Stuhl, der plötzlich da steht,
wenn man sich zwischen zwei andere setzen wollte*

*Optimist ist ein Mann, der seine Sekretärin heiratet und glaubt,
er könne ihr weiter diktieren*

*Eine Frau ist eine raffinierte Mischung
aus Brandstifter und Feuerwehr*



*Irren ist menschlich, aber wer richtigen Mist bauen will,
braucht einen Computer*



*Bei älteren Freunden weiß man nie so ganz genau,
wo die Leidenschaft aufhört und das Asthma anfängt*

*Auf die Meinung, ein Mann sei so alt wie er sich fühlt,
geht so manche Muskelzerrung zurück*

*Wenn einem alles gegen den Strich geht,
sollte man einen Punkt machen*

